Speisekarte

Leibertingen
Schule und Kinderhäuser

vom 02.11. bis 08.11.2026 (KW 45-2026)

	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menülinie 1	Ratatouillegemüse (Tomate, Paprika, Zucchini) dazu kleine Kartoffeln und Chinakohl an hausgem. Essig-Öl-Dressing (G,P,1,3,5)	Süßkartoffelragout mit Kichererbsen und grüner Paprika (C) dazu Gurkensalat in Essig-Öl Dressing (G,P,3,5)	Vollkornpenne (Aa) mit Gemüse-Hackfleischsoße (Karotte, Lauch, Sellerie) (D) (Rind) dazu selbstgem. Bohnensalat (G,P,3,5)
empfohlene Beilage		Parboiled Reis	
Menülinie 2 *Vegetarisch*			Veg. Schnitzel paniert (Aa,Ac,Ad,B,C) mit Zitronenscheibe und Rahmsauce (C) dazu selbstgem. Bohnensalat (G,P,3,5)
Menülinie 3 *Fleisch/Fisch*	Schwäbische Linsen (Aa,D,P,3,5) mit Saitenwürstle (Geflügel) (G,D,2,3,8)	Cordon Bleu (Geflügel) (Aa,B,C,2,3,8) mit Bratensauce (5,G) dazu Bohnen	
Beilagen (wahlweise)	Bio-Spätzle (Aa,B)	Bio-Spirelli (Aa) Parboiled Reis	Serviettenknödel (Aa,B,C) Knöpfle (Aa,B)
Dessert	Fruchtiger Beerenjoghurt (Johannis-, Him-, Brom-, Heidelbeeren) (C) mit gerösteten Sonnenblumenkernen	Stracciatellajoghurt (C)	Obstsalat

Den Blick über den Tellerrand gibt´s hier

ECO n GOOD

Service-Telefon 07571 7426-0
www.vinzenz-service.de

Änderungen vorbehalten

Allianz für Entwicklung und Klima

EMAS

Pionierunternehmen mit auditierter Gemeinwohl-Bilanz GEMEINWOHL ÖKONOMIE

BIO DE-ÖKO-007